

Für den warmen Tomaten-Mozzarella-Fächer

- 4 Tomaten, am besten Eiertomaten
 - 2 Mozzarella
 - ca. 32 Basilikumblätter
 - 4 Bio Zitronenscheiben
 - etwas Olivenöl
- eventuell einen Grillkorb, ist aber nicht unbedingt nötig

Die Zitronen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
Den Grill auf 200 Grad Celsius direkte Hitze vorheizen.

In die Tomaten jeweils 8 Schnitte machen, ohne diese zu zerschneiden. Den Mozzarella halbieren und dann jede Hälfte in 8 Scheiben schneiden. In jeden Schnitt der Tomaten eine Scheibe Mozzarella und 1 Blättchen Basilikum füllen.

Die fertig gefüllten Tomaten jeweils auf eine Zitronenscheibe setzen in den Grillkorb setzen. Den Grillkorb in den vorgeheizten Grill geben und den Deckel schließen. Für ca. 15-20 Minuten grillen.



Für die Fischröllchen:

Für 4 Personen

- 4 Fischfilets mit 120 g pro Person (geeignet sind Saibling, Forelle, Wolfsbarsch, Zander, aber auch Scholle oder ähnliches)
- 2 kleinere Mangoldblätter (½ Mangoldblatt pro Fischfilet, alternativ etwas Spinat oder auch Basilikumblätter)
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl

- 1 Aromabrett (z.B Zedernholz)
- Küchenfaden oder Zahnstocher

Die Fischfilets häuten. Salzen und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Die Mangoldblätter halbieren und den Stiel entfernen. Jeweils ein halbes Blatt auf ein Fischfilet legen und ein Röllchen formen, mit einem Bindfaden zusammenbinden oder mit einem Zahnstocher feststecken.

Den Grill auf 200 Grad Celsius, direkte Hitze vorheizen und das Aromabrett auflegen, bis es zu duften und leicht zu rauchen beginnt. Das Brett mit ein wenig Olivenöl bestreichen und die Filetröllchen daraufsetzen. Für 15 Minuten grillen.

Dazu gibt es gute Röstbrote mit Olivenöl und Knoblauch.

